



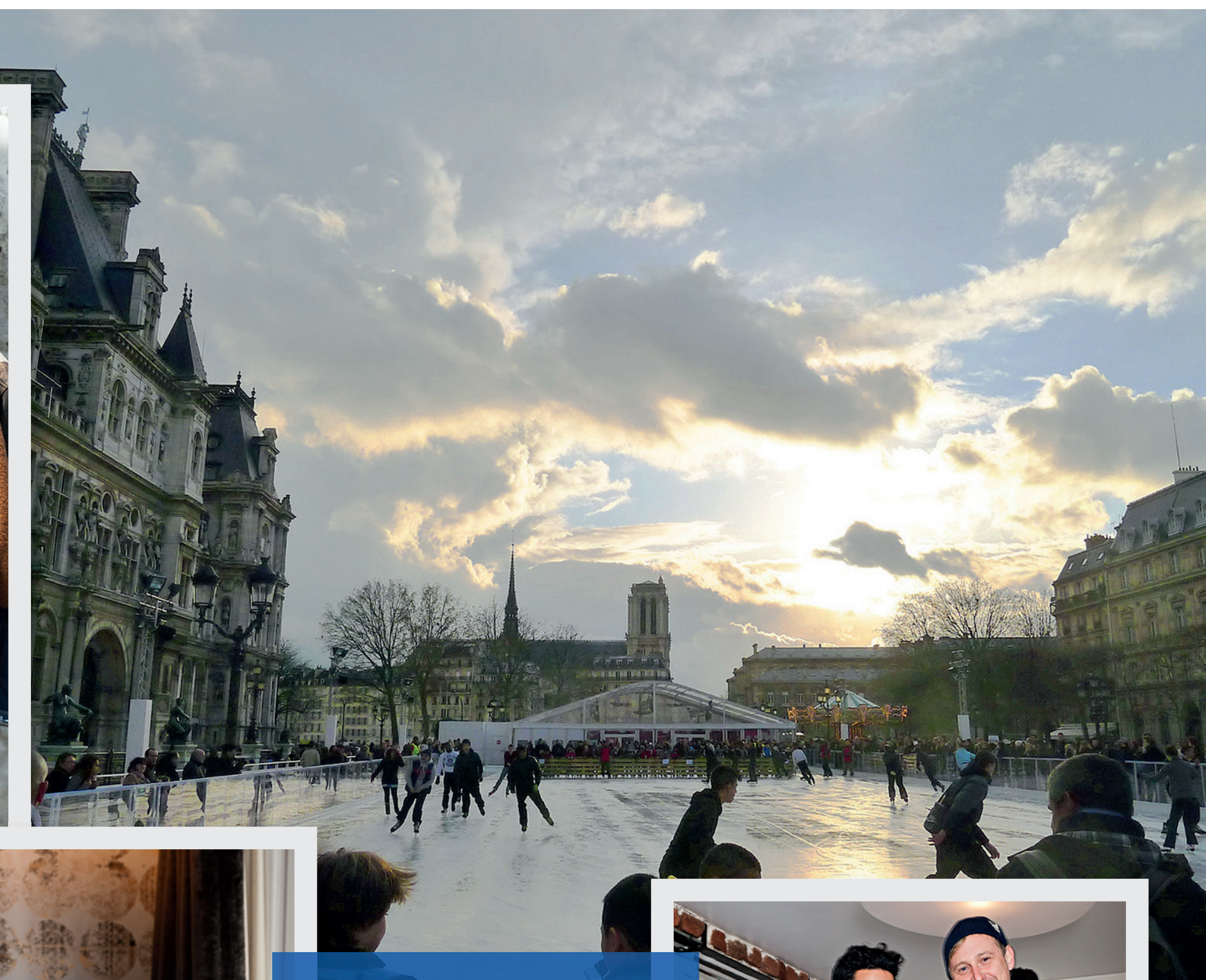
## MOMENTI PREZIOSI

Una statua della Fontaine des Fleuves, del 1836, in place de la Concorde. Il collier Hindou di Daisy Fellowes, l'abito haute couture e il filmato privato di Elizabeth Taylor che riceve un collier dal terzo marito Mike Todd: si possono ammirare alla mostra *Cartier: le Style et l'Histoire*. A sinistra, il regista e fotografo Bruno Aveillan alla Galerie Spree, dove fino al 18 gennaio si può visitare la sua esposizione *Acetate Spirit*.



SI PARLA SPESSO DEL GRANDE AMORE che unì Elizabeth Taylor e Richard Burton. Ma guardando il filmato privato del 1957 in cui Mike Todd, terzo marito della diva, le mette al collo una collana di platino, oro e rubini, qualche dubbio nasce. Che cosa sarebbe accaduto se lui non fosse scomparso in un incidente aereo l'anno dopo? Lei è bellissima, dolce, innamorata. Lui la venera, è stregato. Se gli uomini preferiscono le bionde, questa è la prova definitiva che possono impazzire anche di più per le brune (grazie Liz). Questa è una delle «sorprese» che abbiamo trovato al Salon d'Honneur del Grand Palais di Parigi, nella mostra, inaugurata il 4 dicembre, *Cartier: le Style et l'Histoire* (fino al 16 febbraio 2014). Dove non mancano preziose «schatte» di passioni folli e di matrimoni reali, di gesti coraggiosi e di aneddoti leggendari svelati attraverso i quasi 600 pezzi esposti. Come la tiara Halo con 739 diamanti tagliati a brillante e 149 a baguette, che Kate Middleton ha indossato il giorno delle nozze, vissuto in mondovisione da due miliardi di spettatori trepidanti: la stessa che Elisabetta aveva

portato il giorno del suo diciottesimo compleanno. Della regina d'Inghilterra c'è anche la spilla con la pietra rosa, a giudizio degli esperti la più bella. E chissà quali emozioni si provavano nel ricevere un anello di fidanzamento come quello di Grace di Monaco, oltre dieci carati, o il collier Hindou (collezione Tutti Frutti) di Daisy Fellowes, artista e icona fashion di inizio Novecento. Mentre delizioso è il racconto che fanno le guide dell'attrice messicana María Félix, popolare negli anni '40 e '50, che si presentò nella boutique di rue de la Paix con un cocodrillo (vero) in un acquario, ordinando un gioiello identico «a quella bestia lì» e avvisando che cresceva in fretta, il rettile. Pochi passi e si è fuori, in place de la Concorde, accanto alle statue della Fontaine des Fleuves (dove Andrea-Anne Hathaway getta il telefono dopo aver detto bye bye a Miranda-Meryl Streep nel *Diavolo veste Prada*), in netto contrasto con la ruota del luna park, orribile ma utile: quando si sale, si ammira tutta la città. Del resto, meglio il panorama da lassù che dalla Tour Eiffel, altrimenti



## CHE PROMENADE!

Dall'alto, la boutique vintage Pretty Box; la Patinoire all'Hôtel de Ville, aperta dal 21 dicembre al 2 marzo 2014; Sarah della boutique Shine, nel Marais. Il Goust, il nuovo ristorante di Enrico Bernardo con i suoi vini sconosciuti ma indimenticabili; Simone Tondo, in nero, chef del bistro Roseval con l'amico Niss, attore svedese.



manca proprio lei, la torre, nel classico panorama di Parigi. Ma non ci si abitua proprio mai alla bellezza irrequieta di questa città, dove uno sconosciuto può rincorrerti per centinaia di metri solo per restituirti il foulard volato via. Che torna bambina alla Patinoire all'Hôtel de Ville, il «bijou di ghiaccio» davanti al municipio, che apre ogni anno il 21 dicembre (e resiste fino al 2 marzo). E che si ritrova entusiasta ai vernissage che contano, come quello del regista e fotografo Bruno Aveillan alla Galerie Spree, a Montmartre, dove mezza città ha apprezzato la sua mostra *Acetate Spirit* (fino al 18 gennaio, [www.galleriespree.com](http://www.galleriespree.com)). Tribù *branché* un po' sprezzanti, donne sottili senza trucco ma con il rossetto, conversazioni ambiziose. Questa è Parigi. Come quando si entra da Shine, la boutique più accattivante del Marais, in rue de Poitou, e metti in conto di essere accolta da un signore vagamente insopportabile. Che organizzino stage per essere così? Poi arriva Sarah, la *vendeuse* dai capelli ramati, magrissima, categoria micro-taglia-Hedi Slimane, e ti ricorda che le commesse sono così seducenti dai tempi di Christian Dior. E poco lontano, nel negozio vintage Pretty Box, si può ancora comprare qualche splendore d'epoca, ma anche di Saint Laurent Rive Gauche e Guy

Laroche, e a prezzi decisamente contenuti. Parigi può intimidire l'ospite straniero con la sua allure chic e sottilmente perfida, ma allo stesso tempo è capace di eleggerlo «il più francese degli italiani», etichetta che indica l'adozione definitiva. Qualcuno ricorda che Yves Montand era nato in Toscana, a Montsummano Terme? In Francia nessuno. Anche Enrico Bernardo – *Bernardò s'il vous plaît* –, di Limbiate per la precisione, è uno dei «gioielli» della capitale. Dopo essere diventato il miglior sommelier al mondo nel 2004, ha aperto il ristorante Il Vino, con una stella Michelin, e adesso incanta con il nuovo Goust dietro l'Opéra. L'atmosfera è voluttuosa, il menu eccellente gira intorno a vini serbi sconosciuti o a tedeschi indimenticabili (da 75 euro, [www.enricobernardo.com](http://www.enricobernardo.com)). Mentre la guida *Le Fooding* ha eletto miglior bistrot di Francia il Roseval di Simone Tondo, 25 anni, sardo di Alghero: 24 coperti nel quartiere popolare di Ménilmontant, aperto solo la sera, non il weekend. Lo chef cucina foie gras tiepido e crema di patate con vongole crude in due metri quadrati e ha una sommelier colombiana che somiglia tanto a Frida Kahlo (40 euro a persona, [www.roseval.fr](http://www.roseval.fr)). Perché qui *tout est possible*: ogni esperienza è un diamante tagliato alla perfezione.